

31例9

(19)日本国特許庁(JP)

(12)公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-105674

(43)公開日 平成6年(1994)4月19日

(51)Int.Cl. ⁵	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A23P 1/14				
A23L 1/01		C 8214-4B		
1/325		H 9281-4B		
		Z 9281-4B		
	101	G		

審査請求 未請求 請求項の数1(全3頁)

(21)出願番号 特願平4-280461

(22)出願日 平成4年(1992)9月25日

(71)出願人 591277463

株式会社三友商会

愛知県名古屋市千種区内山3丁目8番4号

(72)発明者 才木 久美

愛知県名古屋市千種区内山3-8-4

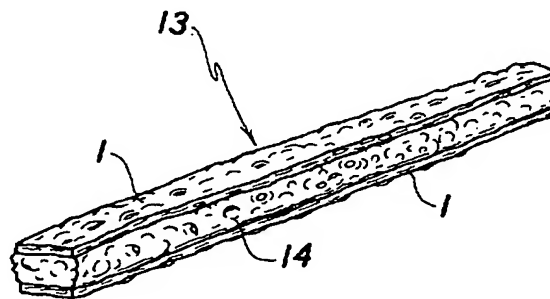
(74)代理人 弁理士 伊藤 毅

(54)【発明の名称】 嗜好食品の製造方法

(57)【要約】

【目的】 軽やかな歯ごたえと円やかなチーズ風味をもつ嗜好食品の製造方法を提供する。

【構成】 薄板状に成形した潰摺魚肉を加熱、乾燥することにより魚肉シート1を作り、該魚肉シート1上に層状に所望厚みのチーズを載置し更にこの上に前記魚肉シート1を重ねて軽く圧着した後、細幅状に裁断してスティック状の基体7を形成し、次いで、該基体7が、20～45%の水分含有率となるよう水分調整を行い、その後、マイクロ波によって瞬間的に加熱殺菌し発泡膨化させて全体水分含有率を10%以下にならしめ、これを密封包装した。



BEST AVAILABLE COPY

【特許請求の範囲】

【請求項1】 薄板状に成形した潰搦魚肉を加熱、乾燥することにより魚肉シートを作り、該魚肉シート上に層状に所望厚みのチーズを載置し更にこの上に前記魚肉シートを重ねて軽く圧着した後、細幅状に裁断してスティック状の基体を形成し、次いで、該基体が20～45%の水分含有率となるよう水分調整を行い、その後、マイクロ波によって瞬間的に加熱殺菌し発泡膨化させて全体水分含有率を10%以下にならしめ、これを密封包装したことを特徴とする嗜好食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、軽やかな歯ごたえと円やかなチーズ風味をもつ嗜好食品の製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】 魚味の魚肉シートの間にチーズを挟み、これを細幅状に裁断してスティック状とした嗜好食品は、魚味の風味とチーズ味とがよくマッチし美味であるので酒の肴などとして広く食されている。従来この嗜好食品の製造方法は、特公平1-13340号公報に示されているように、魚肉シートの間に適当な厚さのチーズを挟み、これを上下より加熱されたロースター板で適宜に加圧しチーズの上下表面部を融解させてチーズに魚肉シートを付着させる製法であった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかるに、前記製法により製造した嗜好食品は例えば赤外線加熱すると表面がこげて外観や見栄えを損ない味もにがみが出て美味しく仕上がらないという問題があった。また、赤外線加熱が不十分であるとチーズ部分がグラツと落ちてカリツとした仕上がりとはならず、ビール等のつまみやスナック菓子としてももの足りなさを感じる問題があった。

【0004】 本発明は前記問題点を克服するもので、出来上り製品の水分含有率を10%以下としてカリツとした歯ざわりに加え、北欧チーズ風の円やかな味と香ばしさを兼ね備える嗜好食品の製造方法を提供することを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】 本発明の嗜好食品の製造方法は、薄板状に成形した潰搦魚肉を加熱、乾燥することにより魚肉シートを作り、該魚肉シート上に層状に所望厚みのチーズを載置し更にこの上に前記魚肉シートを重ねて軽く圧着した後、細幅状に裁断してスティック状の基体を形成し、次いで、該基体が20～45%の水分含有率となるよう水分調整を行い、その後、マイクロ波によって瞬間的に加熱殺菌し発泡膨化させて全体水分含有率を10%以下にならしめ、これを密封包装したことを特徴とする。

【0006】

【作用】 チーズを魚肉シートで挟んだスティック状の基

体を20～45%となるよう水分調整を行った後、マイクロ波加熱によって発泡膨化させるので、チーズ部分が落ちてグラツと垂れることはない。そして、出来上り製品の水分含有率を10%以下にするので、円やかな風味のみならず歯ざわり、舌ざわりに優れる嗜好品が出来上る。

【0007】

【実施例】 次に本発明の実施例を図と共に説明する。先ず、魚肉シートの製造方法を説明すると、鰯の潰搦肉に澱粉、食塩、調味料等を加えて混練し、該混練物を押出成形機により厚さ2～4mmで幅110mm程の長尺薄板状に成形し、これを引き続きオープンに通し80℃程度の比較的低温に加熱して焼き上げる。なお、こうして焼き上げられた魚肉シート1はさきいか様の風味を持つ。そして、この魚肉シート1を常温に冷却した後ロール状に巻取る。一方、プロセスチーズを5mm程度の均等厚さにスライスしてスライスチーズ2にする。そして、図1に示すように前記魚肉シート1をベルトコンベア3上に展開させ、スライスチーズ2を魚肉シート1上に載置する。更にその上に魚肉シート1を重ねさせヒータ16を備えるオープン15中に通すことによりスライスチーズ2を少し溶解させると共にロール4の下を通して軽く圧着することにより一定厚さとなるようにする。

【0008】 次いで、これを図2に示すごとくコンベア5の至端部に上下動する刃物6を設けてなる裁断機によって幅3mm程度に裁断し、図3に示すごとくのスティック状の基体7を得る。このようにして出来た基体7を必要に応じ数時間空气中に放置し自然乾燥させ、20～45%の水分含有率に調整する。尚、好ましい水分含有率は30～40%である。水含有率は45%を超えると気泡が大きくなり最終製品の見栄が悪く、形状もくずれ易くなる。また逆に水分が20%以下では発砲があまり行らないため収縮して硬くなり製品価値を下げるからである。

【0009】 その後、こうして水分含有率を調整した基体7を連続式のマイクロ波加熱装置8で加熱処理する。図4はマイクロ波加熱装置の全体図で、9はマイクロ波発振機、10は導波管を示す。マイクロ波発振機9の発振周波数は2450MHZで、斯る電波により分子運動を起こし加熱する。テフロンベルト11上に水分調整した基体7を載置し、テフロンベルト11を駆動させマイクロ波加熱装置内をくぐり抜ける間に、該基体7にマイクロ波による熱エネルギーを与える。この熱エネルギーにより、基体7を瞬間的に加熱し該基体7をその高温で殺菌すると同時にチーズ部分を発泡膨化させ、処理後の全体水分含有率を10%以下になすスティック状の嗜好食品13を得る。(図5参照)。

【0010】 最後に、こうして得た嗜好食品は図6に示したような包装袋12にいれて密封する。尚、包装袋12にはアルミ箔とポリエステル合成樹脂フィルムを張

3

り合わせたものを使用している。全体水分含有率を長期10%以下に抑え、商品価値を維持するためである。

【0011】このように製造された嗜好食品13は、魚肉シート1間にチーズの発泡膨化層14がマイクロ波加熱によりこんがり焼けた色を呈し、単なる従来のチーズの薄黄色よりも見栄えがあって食欲をそそる。そして、チーズ部分の発泡膨化層14は従前のチーズのように歯にくっつく不快感もなく、しかもチーズ風味を残しスナック菓子のようなサクサクとした歯ごたえでビールのつまみ等に最適となる。更に、本発明の嗜好食品13は、

マイクロ波加熱により殺菌されしかも全体水分含有率が10%以下で美味しさが急に失なわれることはないが、密封性に優れる包装袋を使用したり、更には乾燥剤を入れて密封包装することでさらに長期保存がきくようになる。

【0012】

【発明の効果】以上のごとく本発明に係る嗜好食品の製造方法は、水分調整して前処理を施しマイクロ波加熱で水分含有率を下げるので、外観、見栄えがよく、チーズ風味を有しながら全体をカリッとした仕上りにすること

4

ができる。そして、カリッポリッとした歯ごたえに加え、円やかさと香ばしさと独特の旨味を有し、更にはこんがりときつね色に焼けたチーズ色も加わって美味しく食することができ、優れた効果を発揮する。

【図面の簡単な説明】

【図1】 基体製造ラインの側面図。

【図2】 基体製造ラインの側面図。

【図3】 基体の斜視図。

【図4】 マイクロ波加熱装置の縦断面図。

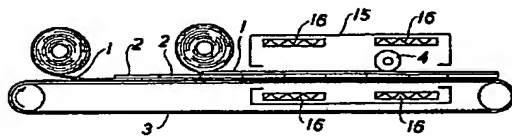
【図5】 嗜好食品の斜視図。

【図6】 嗜好食品の袋詰時の斜視図。

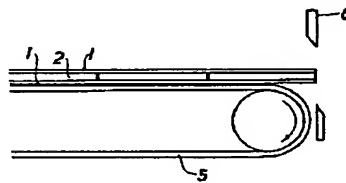
【符号の説明】

- | | |
|----|-----------|
| 1 | 魚肉シート |
| 3 | ベルトコンベア |
| 4 | ロール |
| 5 | コンベア |
| 7 | 基体 |
| 8 | マイクロ波加熱装置 |
| 13 | 嗜好食品 |
| 14 | 発泡膨化層 |

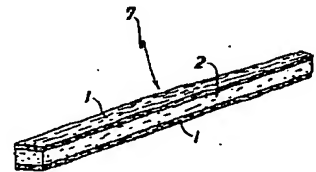
【図1】



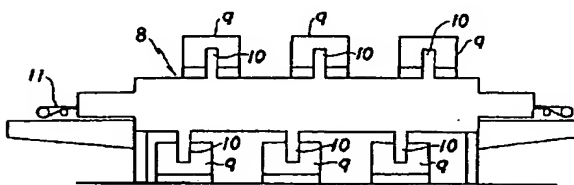
【図2】



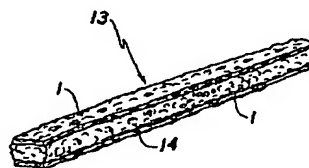
【図3】



【図4】



【図5】



【図6】

